

QUALITÀ E SICUREZZA DELLE CARNI DI GAMBERO¹

Vittorio M. Moretti & Maria Letizia Busetto

¹ Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare – Facoltà di Medicina Veterinaria –
Università degli Studi di Milano, via Trentacoste 2, 20134 Milano; vittorio.moretti@unimi.it

I gamberi rappresentano un prodotto ittico rinomato e di elevato valore commerciale, presente sempre più spesso sulle tavole dei consumatori. Per rendere più competitivo questo prodotto è necessario puntare sulla sua caratterizzazione e valorizzazione, migliorandone sia gli aspetti qualitativi che quelli della sicurezza d'uso. Infatti, accanto alle quote di prodotto interno molto apprezzato derivante anche da attività di allevamento, sui nostri mercati arrivano ogni anno circa 100.000 tonnellate di crostacei, di pesca e di allevamento, dai paesi più disparati (Ismea, 2006). Tali prodotti non sempre possiedono caratteristiche qualitative e di sicurezza ineccepibili.

In generale, i crostacei rappresentano un'importante fonte di nutrienti nella dieta umana. La loro carne ha una composizione simile a quella dei pesci magri con qualche caratteristica peculiare, tra cui il sapore dolce. Essi hanno un elevato contenuto in proteine (19-22%), un basso tenore in lipidi (0,5-2%), e all'interno di questi ultimi una elevata percentuale di acidi grassi polinsaturi a lunga catena, quali l'acido eicosapentaenoico (20:5n-3, EPA) e l'acido docosaesaenoico (22:6n-3, DHA), considerati essenziali ai fini della nutrizione umana. Inoltre essi sono una buona fonte di zinco, magnesio, iodio e ferro.

Nonostante queste caratteristiche comuni, la composizione dei gamberi può variare in ragione di alcuni fattori, primo fra tutti la tipologia di dieta somministrata in allevamento. La composizione centesimale, il profilo in acidi grassi, il contenuto in colesterolo e quello dei carotenoidi totali dei gamberi è altresì influenzato dalla stagione. Se a ciò si aggiunge il fatto che le specie di gamberi allevate sono diverse, si può ben intuire come la composizione delle loro carni possa variare anche in ragione della specie stessa di appartenenza e quindi della componente genetica che li caratterizza. Per ridurre o eliminare i rischi legati alla sicurezza d'uso bisogna porre l'attenzione sull'eventuale presenza di patogeni e di sostanze chimiche di origine ambientale quali pesticidi e metalli pesanti, o residui di antibiotici derivanti da non idonee pratiche di allevamento, o di additivi utilizzati in modo non conforme alle prescrizioni di legge.

I contaminanti ambientali e i residui di farmaci nelle carni di gamberi importati rappresentano un problema molto attuale. Per citare alcuni esempi, è bene ricordare che negli ultimi anni è stata riscontrata la presenza di solfiti oltre il livello massimo consentito dalla legge in gamberi congelati provenienti dalla Cina o di nitrofurani in gamberi provenienti da Cina, Tailandia, India e Malesia, oppure presenza di residui di cloramfenicolo in gamberetti importati sia dalla Cina che dal Vietnam.

Con il fine, quindi, di garantire la qualità e la sicurezza dei gamberi lungo l'intera filiera di produzione, è necessario mettere in atto una serie di pratiche tra cui le corrette pratiche di acquacoltura, le corrette pratiche di igiene, l'HACCP, la tracciabilità del prodotto nonché il mantenimento della catena del freddo.

¹ Relazione presentata al convegno: La risorsa crostacei nel Mediterraneo: ricerca, produzione e mercato. Legnaro (PD), 25-26 novembre 2010.